

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
А.Р. Баянов  
10 октября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 7 230/п от 10 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Колбаса "Сервелат", "Сосновоборская (согласно направлению); на упаковке: Мясной продукт категории А, охлажденный, варено-копченое колбасное изделие. Колбаса "Сервелат", ТМ "Сосновоборская", в вакуумной упаковке, 4х 350 г

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156 ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"

Акт отбора № б/н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО АПК "Камский", 423800, Россия, РТ, г. Набережные Челны, Производственный проезд, 26/25

Дата изготовления: 29.08.2019 Срок годности 60 суток

Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 17:00 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 10.10.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет темно-розовый, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки шпика белого цвета.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов.

Форма - Прямые батоны.

##### Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 16,0	17,46	+1,4
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 47,0	20,6	+1,6
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 4,0	2,2	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	не более 42,0	41,5	+3,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.